

narediš tudi obliko lista s pecljem, da jih lažje privežeš na drevo.

Beli venčki. (Zelo lepi za drevč!) Vzamemo sneg desetih beljakov, zmešamo vanj 56 dkg vanilijnega sladkorja. Namažemo pekač in ga potresemo z moko. Skozi škrnicelj ali lij, ki ima za mezinec debelo luknjo, vlivamo zmes počasi v obliki venčkov na ploščo. Potem jih namažemo z rdečim, zelenim, rumenim, modrim sladkorjem. Zelo lep je tudi pobarvan mak. Pečemo, ali bolje, presušimo venčke, da se strdijo, v zelo malo gorki peči. Prilepimo nanje lahko tudi male podobice ali zlate zvezdice, ki jih dobimo že izrezane v papirni trgovini. Za barvanje vzamemo zrnato sladkorno sipo in potegnemo narahlo po njej s čopičem. Barve vzamemo take, kakor za pirhe, samo da jih prekuhamo. M. Z.

Zeljate glave za zimo. Belo in plavo zelje (kapus) se bolje ohrani, če ga ne neseš takoj s polja v klet. Kolikor časa le moreš, ga imej na suhem, zračnem prostoru v hiši. V kleti pa naj bo položeno na deski prosto, ne pa nakopičeno po tleh.

Koleraba za zimo. Proti mrazu je zelo občutljiva in rada pozebe. Perje ji odstrani in glavice v zemlji sredi kleti zasuj kot endivijo in peteršilj. Stebla gledajo iz zemlje kot peteršilovo zelenje. V hudem mrazu pokrij kolerabice še posebej nekoliko s slamo, stebelca ostanje vsa in nezasuta; drugače bo gnila ali izgubila dober okus.

Špinača za zimo. Osnaži špinačo, odtrgaj ji vsa stebila in debelo srednjo žilico. Operi jo in skuhaj v slani vodi nepokrito. Skuhano odcedi, prevrzi v lončen lonec in polij jo z mrzlo vodo ter ohladi. Potem jo dobro ožeto zreži kot za prikuho in jo mešaj še četrť ure s soljo, kolikor jo bo špinača rabila, ko jo boš za obed pripravila. Pa le raje več soli kot manj. Ta špinačev sir napolni v kozarce, prav dobro jih natlači, zaveži s pergamentnim papirjem ter zamaškom ali steklenim vijakom ter kuhaj kot sadje še četrť ure v vreli vodi. To je nekako tako postopanje, kakor če kuhaš sadje v sopari. Špinača se tako ohrani tudi več let. Imaš najboljšo prikuho za zimo. Pride pa mnogo ceneje kot sadje v sladkorju. Preden jo rabiš, jo namoči par ur v vodi. Poglavitno je, da vodo dobro iztisneš. Tudi palačinke so zelo dobre in tečne s špinačo, skuhane kot prikuha in namazane z njo namesto z marmelado. M. Z.

Polentina. Pripravi si 15 dkg moke, 15 dkg masla, 15 dkg sladkorja (sipe) ter 4 jajca. Razdeli moko in sladkor posamič na 4 enake dele. Deni v kotliček 1 del moke, 1 del sladkorja in 1 jajce. Mešaj dobro vse skupaj do 10 minut, nakar prideneš drugi del moke, drugi del sladkorja ter zopet 1 jajce. Mešaj kakor prej. Nato mešaj po

enakem navodilu ostale dele, dokler ne porabiš vsega. Prideni nazadnje 1 žlico ruma in nastrganih lupin pol limone ter še vse skupaj dobro premešaj.

Vlij nato zmes v namazan podolgast in ozek pekač ter peči v neprevroči peči pol ure. Ko je pečeno, zvrni na desko, razreži na kose in serviraj razrezano ali v prvotni obliki (košček poleg koščka), ali pa razvrsti kose na primeren podstavek. V obeh slučajih posuj s sladkorno repo. Lahko spečeš v okroglem (tortnem) modelu in serviraj kakor torto. V tem slučaju napravi sladkorno ali čokoladno glazuro. Polentino serviraj k čaju ali likerjem. —a—

IZ NAŠE SKRINJE.

NAŠI GORENJCI. (Konec.)

Krst. V hiši, kjer pričakujejo novorojenca, se že vnaprej vse poskrbi, kar je treba glede krsta. Pripravljeno je že takozvano «krstno oblačilce», izgotovljeno iz bele tkanine in prepleteno s svilenimi trakovi, modre ali pa rdeče barve. Tudi se mora pripraviti bel, z rdečim blagom podložen čipkast prt, s katerim se krščenec na poti v cerkev čezinčez pokrije.

Tudi botri so že vsaj par tednov preje naprošeni. Ta posel, ki velja za časten, opravijo navadno sosedge, ponajvečkrat mož in žena, ali pa tudi bližnji sorodniki. V slučaju, da bi bil kdo prošen za botra, a bi se temu odrekel, si nakoplje hudo, dosmrtno zamero ali celo sovraštvo.

Naprošena botra neseta novorojenca h krstu drugi, ali vsaj tretji dan. Iz hiš, ki stoje zraven cerkve, gredo v cerkev peš. Ako pa je hiša oddaljena od cerkve le par streljajev, se peljejo v cerkev z vozom, kar je vse nekam bolj imenitno.

Pri krstu dobi prvorojenec skoro vedno očetovo ime, ako pa je deklica, jo krstijo na ime njene matere. Poznejši otroci dobe imena raznih stricov in tet. Nenavadnih, tujih ali modernih imen Gorenjec nima rad v svoji družini.

Oseba, kateri je bilo včasih težko dobiti svojemu otroku botrov, je bila nezakonska mati. Vse jo je zaničevalo in vsakdo si je smatral za nekaj poniževalnega, da bi kumoval njenemu, četudi povsem nedolžnemu otroku. Zato pa nezakonske matere tudi niso hotele nadlegovati ljudi s takimi prošnjami, nego so dale nekaj drobiža cerkovniku, ki je potem kar sam zastopal botre. Danes so ti predsodki večinoma premislili in tudi za nezakonske črvičke se vedno najdejo botri.

Tudi so si nekaj gotovi župniki in kaplani lastili precej grobo pravico, da so v znak nekega zaničevanja dajali nezakonskim ubožcem razna tuja in nenavadna

imena. Na misel mi hodi stara potovka Jera, ki je svoj čas posedovala del lesene kože v moji rodni vasi. Okrog nje smo se kaj radi zbirali otroci. Saj nam je znala povedati toliko zanimivega. Pripovedovala nam je tud dolgo pesem o nezakonskem otroku, katere pa takrat seveda nismo popolnoma razumeli. A dobro so mi še v spominu iz tiste pesmi naslednje vrstice:

«...to je biv en revše na svet',
ki ni mogu ne h mater', ne h očet'.
Mat' že mrtva leži,
očeta pa imov ni.
Sosedje so ga špotval',
otroc' so se ga ogibal'.
Fajmošter, ki so imena dajal',
so mu prečuden ime zbral',
da bi se zmed useh spoznov,
je biv njegov patron le-ta svet' Gov
(Gal).»

No, dandanes tega ni več in sedaj tudi nezakonsko dete dobi ime, kakršno po naročilu njegove matere predlagajo botri.

Ako otrok pri krstu joka, je dobro znamenje, da bo zdrav, krepak, vesel in bo dolgo živel. Zato je umljivo, da botri kar nič ne skušajo tešiti malega kričaća, češ: le zacvili, le, se boš pa pozneje tem raje smejal!

Ko je cerkveni obred končan, krenejo botri v bližnjo gostilno na «botrinjo» in pijo na otrokovo zdravje. Ta navada je stara in splošno ukoreninjena. Ko bi se na primer botri s krščencem podali iz cerkve naravnost domov, to bi se po ljudskem mnenju zdelo nekam čudno in takoj bi ta ali oni zašepetal proti sosedu: «Kaj pa je to? Ali jim res tako slaba prede, da niti za botrinjo nimajo več?»

Vendar pa je zadnja leta ta botrinja zelo zmerna, kar je prav in lepo. Pred leti pa so se, žal, često dogajali slučajji, da so se botri, zlasti oni, ki so bili pijači udani, na botrinjah do cela opijanili. Naj navedem en slučaj, katerega mi je večkrat omenila moja pokojna mati. Dogodil se je za časa njene zgodnje mladosti.»

Pri neki hiši — vas in imena lahko zamolčim, saj že davno počivajo vsi pod zeleno rušo — so se napravljali z novorojencom v cerkev. Ker pa je botra nenadoma obolela, so določili, da jo bo nadomestovala vaška babica, ki je res takoj vzela dete v naročje in se odpeljala z botrom v cerkev. Ker pa sta oba, boter in babica, zelo rada pogledala v kozarec, sta se na botrinji upijanila do popolne onemoglosti. Še le pozno zvečer sta se odpravila domov. Nekako sredi nota veli babica ustaviti in stopi z voza. Boter nekaj časa čaka, toda ker babice le predolgo ni, pa sladkoginjini boter polagoma zaspi v vozu. Med tem je začelo deževati in lilo je kakor iz škafe. Ker pa

je vkljub nalivu boter kar naprej spal, se je to čakanje začelo preneumno zdeti celo samemu konju, ki je na lastno odgovornost potegnil voz in trdno spečega botra pripeljal srečno domov.

Hišnega gospodarja, detetovega očeta, se je polotil smrten strah, ko je ugledal botra v takem stanju in — samega. Zgrabil ga je in stresel, da je zaropotal ves kolesel.

«Pijanec grdi, kje imaš mojega otroka? Povej hitro, če ne, te zadavim!»

Boter je zastokal, neumno pogledal in se jel drgniti po čelu. A med tem je že priletela krog njegovih ušes močna klofuta, ki je pijanca toliko iztreznila, da je takoj vedel povedati, na katerem kraju je babica z otrokom stopila z voza.

Nesrečni oče je pustil pijanega botra, konja in voz na dežju ter bežal na označeni kraj. Tam je začel žvigati in klicati babico. Kmalu je začul z neke njive, kjer je rastla gosta pšenica, čudno javkanje. Kakor strela je bežal za glasom in skoro nato našel na tleh čepečo babico s krščencem v naročju. Oba sta bila seveda do kože premočena. Babica ga je začela prositi, da «če je človek božji, naj jo pelje do voza, ker ga sama ne more najti.» Toda on ji iztrga dete iz rok, zgrabi — seveda ne preveč ljubeznivo — pijano žensko za vrat, trešči jo z njive na cesto ter zakriči:

«Od tu boš že znala domov, če pa ostaneš tu, škode ne bo nobene!»

Kmalu nato je bilo dete srečno doma in toпло preoblečeno. Tudi babica je prikolovratila domov. Čudno pri vsem tem pa je bilo to, da se niti na novorojencu, niti na babici niso pojavile posledice onega nesrečnega večera.

No, te vrste slučaj — vsaj upajmo tako — je bil seveda edini. Tem česče se je pa dogajalo, da se je na botrinjah popivalo čez mero ter si s tem kvarilo zdravje in zapravljalo težko prisluženi denar. A, kakor sem že omenila, se je ta nelepa in škodljiva razvada zadnja leta skoro do cela odpravila. Danes opravijo botrinjo s par kozarci vina in še to le vsled navade, katero smo podedovali po svojih dedih.

Tisti dan, ko je dete krščeno, pošljejo botri detetovi materi «pogačo». Pod imenom pogača je mišljena velika štruca belega, na mleku umešenega kruha, gotovo število jajec, nekaj zrnaté kave, cvrtja in ena kokoš ali petelin. Hišni očka pa preskrbi vederce vina, s katerim se potem krepi mlada mati. Ker pa Gorenjke na splošno niso udane vinu, zato otročnica vino pošteno deli s svojim možem.

Osmi dan po porodu gre mati — ako je že dovolj krepka seveda — z detetom v cerkev. Otroka ji nese babica. Tam prisostvuje sv. maši in ob užgani sveči prosi božjega blagoslova sebi in otroku. V ta namen gre

Štefanovo (26./12.) Gotovo je, da otroci v celem letu nikoli ne hite tako radi v cerkev kakor na štefanovo k veliki maši. Hej, to je veselje, ko enkrat izjemno celo v cerkvi smejo gostoleti in tekati sem in tja. Ta srečni čas traja od devete ure pa dotlej, da se prične sv. opravilo.

V cerkvi, takoj pri vratih ima cerkveni ključar napravljeno stojnico in v njej stoje kar cele vrste lesenih konjičkov, kravic, ovčic in pujskov. Okrog stojnice se kar tare otrok, ki kupujejo to leseno robo in jo nosijo okrog altarja. Pri altarju pa že čaka par ministrantov s košarami, v katere morajo otroci polagati kupljeno blago. Ko je košara polna, jo nese ministrant nazaj k stojnici, kjer blago zopet izpostavi, in kupčija se začne iznova. To romanje okrog altarja je deci zelo po godu. Če dobi na pr. otrok od staršev pet kronic, ne bo dal vsega denarja naenkrat ključarju, pač pa za vsako živalico le po eno krono, da bo tako zamožgel iti petkrat okrog altarja. Pri tem opravilu ne hodijo počasi, nego kar tekajo drug pred drugim. Ker imajo od grde poti navadno mokre ali celo snežene čevlje, jim po kamenitem tlaku rado polzi in vsled tega dostikrat cepajo po tleh kakor snopi in pri teh prizorih celo odrasle posli smeh.

Na štefanovo se blagoslovi tudi sol, katero pa prinese v cerkev le odrasli ljudje. Ta «štefanja sol» je baje zelo dobra za uspešno rast polja in travnikov in se mora raztrositi takoj na štefanovo. Ker je v tem času navadno sneg in vsled tega slaba pota, je navada, da kdo izmed moških zajaše konja in raznosi štefanjo sol po travnikih in polju.

Šentjanžev dan (27./12.) Ta dan je navaden delavnik, a vendar je nekak praznik, in sicer samo za posle. Oni posli namreč, ki menjajo svoje službe, se na šentjanževo selijo k novim gospodarjem. (Na kmetih se pogodi posel z gospodarjem za celo leto in posel, ki med letom zapusti službo, nima veliko ugleda.) Preden gredo posli v novo službo, se zbero v gostilni, da pijejo na dobro srečo. Tam jih že čaka kak «škripač» in začne se vesel ples, ki traja do večera. Te zabave se smejo udeležiti tudi oni posli, ki ostanejo še nadalje v svoji stari službi.

Gospodar, ki dobi novega posla, pride zvečer z vozom po njegovo «skrinjo», v kateri ima shranjeno obleko in druge malenkosti. S skrinjo vred naloži tudi novega posla, ki je od prejšnjega rajanja navadno zelo dobre volje (hlapci celo vriskajo) in ga odpelje na svoj novi dom.

Pametva (28./12.) Teга dne boš gotovo tepen, čim se pokažeš izpod strehe. Sicer pa niti treba ni, da bi hodil iz hiše, kajti mladi bojeviti svet — dečki in deklice od 6—12 let — prilomastijo oboroženi s pali cami v hišo, te začno švrkati in kriče:

«Pametva, pametva,
dan's je naš dan.
Daj nam kaj, daj nam kaj,
če si kristjan!
Košček potice,
krajcar al' dva,
Oče v nebesih
naj žegen ti da!»

In da se jih čim preje iznebiš, ti ne kaže drugega, kakor da jim daš kako kronico ali košček božične potice, nakar jo odkurijo drugam.

Te otročje pravice se dostikrat poslužijo tudi odrasli, seveda le za šalo. Če boš kedaj stopil na Pametvo v kako gorenjsko hišo, se ti zna pripetiti, da boš, preden se dobro zaveš, med glasnim smehom navzočih, s kako metlo prav krepko obunkan.

Silvestrovo. Po mestih se je zlasti zadnja leta razpasla navada, da obhajajo zadnji dan leta več ali manj hrupno. So ljudje, ki si Silvestrove noči drugače skoro misliti ne morejo nego v gostilni, kavarni ali na kakem drugem zabavišču. Popolnoma nasprotno ravna v tem oziru naš Gorenjec, kajti na dan, ko zatone v večnost tekoče leto, vse bolj kot drugokrat razmišlja o minljivosti vsega, kar živi pod božjim solncem. Zlasti prevladuje neka tiha, a tem bolj globoka otožnost v oni hiši, kjer je med letom neizprosna smrt pobrala kakega družinskega člana. «Bog ve,» se vprašujejo med seboj, «katerega izmed nas bo na novo zmanjkalo v prihodnjem letu.»

Zvečer molijo pri skupni molitvi nekaj več očenašev, in sicer v zahvalo Bogu za prejete dobrote minulega leta, obenem pa prosijo, da bi se jim srečno pričelo in končalo nastopno leto.

KONEC.

Pripis: «Skrinja» je polna. Da bo pa njena vsebina bolj prikladna, sporočam vsem onim cenjenim čitateljicam, ki se zanimajo za to domače gorenjsko blago, da bodo opisi «Iz naše skrinje» kmalu izšli v posebni knjižici, na katero Vas bo pravočasno opozoril «Ženski Svet».

Manica Komanova.

KNJIŽEVNA POROČILA

Jos. Jurčič. Zbrani spisi Druga izdaja. Uredil dr. Ivan Prijatelj. IV. zvezek. Izdala Tiskovna zadruga v Ljubljani. Broširana Din. 72.—, vezana v platno Din. 84.—, v pol. fran. vezavi Din. 92.—, poština Din. 4.— več.

Ta zvezek obsega devetero krajsih leposlovnih sestavkov, katere je napisal Jurčič v svojih visokošolskih letih na Dunaju: Hči mestnega sodnika, Kozlovska sodba v Višnji gori, Božidar Tirtelj, Nemški valpet i. dr. Celotni zbirki pa dajo pravo važnost šele urednikove uvodne besede. Dr. Ivan Prija-